PHILCO

Manual de instrucciones, garantía y S.T.A.

Cocina a Microondas

MPD 5121 / MPG 5225

MUY IMPORTANTE

Instalación eléctrica

Todas nuestras unidades están fabricadas con las más estrictas normas de seguridad. Para que la total protección del usuario sea efectiva, es imprescindible proveer una perfecta conexión a tierra.
Este horno, debido a su consumo de corriente, está provisto de una ficha de alimentación para 10 Amperes de acuerdo con lo establecido por las reglamentaciones en vigencia.
No la cambie ni utilice adaptadores, asegúrese de tener el tomacorriente adecuado.

Puesta a tierra

La conexión a tierra de esta unidad es un requisito legal. El fabricante no se responsabiliza por los daños o perjuicios, directos e indirectos, que se ocasionen a personas o cosas por incumplimiento de los requisitos de instalación aquí enumerados, aún contando con la protección adicional de un disyuntor diferencial.
Haga verificar por un electricista matriculado que la instalación de puesta a tierra de su vivienda cumpla con los requisitos solicitados por la legislación vigente.
Antes de conectar la unidad a la línea de alimentación deberá cerciorarse que:

1- La tensión de alimentación sea de 220 V. c.a. 50Hz.
2- La sección mínima de los conductores de alimentación hasta el tomacorriente del horno, sea no inferior a 2,5 mm^2.
3- La instalación eléctrica tenga el conductor de tierra debidamente instalado.
4- Los fusibles de protección de la línea sean de 10 Amperes.

Atención:

Bajo ninguna circunstancia puede cambiarse la ficha de la unidad cortando el cable de alimentación, ni utilizarse tomacorrientes de dos bornes o adaptadores para la conexión a la red, ni hacer tomas auxiliares de la unidad a una canilla.

ANTES DE PONER SU COCINA EN FUNCIONAMIENTO

Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras referencias

1- Situar el horno sobre una superficie plana y estable.
No debe ponerse la cocina en funcionamiento si se aprecia condensación de agua en su exterior. Esto es indicativo de una elevada humedad ambiental. Es importante que circule el aire libremente en todo el perímetro del aparato. No debe colocarse la unidad en un lugar húmedo o caliente (es decir, próxima a hornos, estufas, u otros aparatos que generen calor).

2- No bloquear las salidas de aire.
Mantener despejadas todas las salidas de aire durante la cocción. Si están cubiertas durante el funcionamiento, la cocina puede recalentarse. En este caso, un dispositivo de seguridad termosensible apagará la cocina automáticamente. La cocina permanecerá inoperable hasta que se enfríe lo suficiente.

3- Debe existir un espacio libre no menor a 15 cm. en la parte superior y alrededor del aparato para mantenerlo debidamente ventilado durante su operación.

4- Extraer todos los materiales de embalaje del interior de la cocina antes de conectar la cocina a la red de alimentación.

ATENCIÓN:
Los tiempos de cocción indicados en este manual, están especificados para una tensión de alimentación de 220 V. c.a. En caso que dicha tensión sea menor (dentro de los valores indicados en ESPECIFICACIONES) los tiempos de cocción se incrementarán.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, éste debe ser reemplazado por un servicio técnico autorizado o una persona calificada.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN A LAS MICROONDAS

Tenga en cuenta las siguientes precauciones de seguridad para evitar una peligrosa exposición a la energía de microondas.

(A) Bajo ningún concepto debe intentarse hacer funcionar la cocina con la puerta abierta o intentar forzar las trabas de seguridad, ni introducir objetos extraños en los orificios de las trabas de seguridad. No intente efectuar ningún tipo de mantenimiento ni retire ninguna cubierta del equipo.

(B) No colocar ningún objeto entre la puerta y el cuerpo de la cocina ni permitir que se acumulen restos de comida en las superficies de contacto entre ambos.
Asegurarse de mantener limpias la puerta y las superficies de unión de la misma con la cocina, pasando un paño húmedo, y a continuación, otro seco y suave.

(C) No debe ponerse en funcionamiento si ha recibido golpes o desperfectos en la puerta o superficies de unión de la misma, en ese caso desconecte la cocina y recurra a un Servicio Técnico Autorizado.

ES SUMAMENTE IMPORTANTE QUE:
Cierre correctamente la puerta de la cocina, y verifique que no hayan sufrido daños o deterioros los siguientes elementos:
a: La puerta, las juntas de la puerta o las superficies de contacto.
b: Las bisagras de la puerta (rotas o sueltas).

Si tiene alguna duda acerca de la condición o el correcto funcionamiento de su cocina a microondas, recurra a un Servicio Técnico Autorizado.

ADVERTENCIAS

- Si la puerta o la unión de la puerta está dañada, la cocina no debe ser utilizada antes de ser reparada por un servicio técnico autorizado.
- Es peligroso para toda persona no competente proceder a operaciones de mantenimiento o de reparación, que necesiten retirar la tapa que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
- No dejar utilizar la cocina a los niños sin vigilancia, a menos que se les den las instrucciones adecuadas para que el niño pueda utilizar la cocina de forma segura y que comprenda los riesgos de un uso incorrecto.

CONSEJOS ÚTILES

- Controlar periódicamente los alimentos durante la cocción. Debe recordarse que el tiempo de cocción puede necesitar ajustes, ya que los alimentos varían en cuanto a peso, madurez y forma. Cuando se utiliza la cocina a microondas es muy fácil cocinar en exceso los alimentos, especialmente al tratarse de cantidades pequeñas. Al determinar el tiempo de cocción de un alimento, se recomienda fijar un tiempo mínimo inicial, ya que siempre se puede cocinar por un tiempo más en caso de que no esté en su punto justo.

- Debe procurarse no cocinar en exceso alimentos con alto contenido en grasas, azúcar, almidón o frutas, como pueden ser las tartas, papas rellenas, etc. Conviene siempre calcular el tiempo de cocción mínimo y comprobar frecuentemente el estado de cocción de estos alimentos. Una cocción excesiva puede hacer que este tipo de alimentos se prenda fuego y dañen seriamente la cocina.

- El tiempo de reposo de los alimentos es importante. Cuando estos se retiran de la cocina, la cocción de los mismos continúa durante un breve período de tiempo.

- Los trozos de comida más delgados se cocinan más rápido que los más gruesos.

- Los alimentos refrigerados tardan más en cocinarse que los alimentos que se conservan a temperatura ambiente.

- Colocar los alimentos a cocinar en el centro de la bandeja giratoria.

- Conviene remover de tanto en tanto las cazuelas o platos que lleven líquidos espesos para permitir una distribución uniforme del calor.

- Debido a la mayor rapidez de cocción de la cocina a microondas frente a métodos convencionales, es imprescindible no excederse del tiempo de cocción recomendado.

- El tiempo de cocción puede verse afectado por factores tales como la temperatura inicial, el peso, el tipo de alimento, el tamaño y tipo de recipiente que se emplee.

- Si observa fuego o excesivo humo dentro del horno mantenga la puerta cerrada y desconéctela de la red de alimentación. Abra la puerta solamente después de haber cerciorado que el problema haya cesado.

MATERIALES APTOS PARA USO EN MICROONDAS

LA PRUEBA DE IDONEIDAD:
Para comprobar que un recipiente es apto para microondas, colocarlo vacío en la cocina y poner medio vaso con agua. Encender la cocina a potencia MÁXIMA durante 20 o 30 segundos. Si el plato o recipiente se calienta en exceso, no debe utilizarse en la cocina a microondas.

Vajillas: La porcelana, así como objetos de barro, loza o porcelana blanca, son aptos pero no deben emplearse si tienen elementos decorativos metálicos.

Vidrio: Los recipientes especiales “del horno a la mesa” o de cerámica suelen ser aptos, pero una vez mas, deben evitarse aquellos que lleven adornos metálicos. También es apto el vidrio para preparación de bebidas, y dulces. Conviene tener cuidado con objetos delicados de cristal, ya que pueden romperse fácilmente al someterse a cambios repentinos de temperatura.

Plástico: Los plásticos raras veces se ven afectados por las microondas. Los termoplásticos son ideales para uso en microondas, ya que soportan temperaturas muy elevadas. Algunos plásticos pueden deformarse y decolorarse a causa del calor que desprenden algunos alimentos, como los de alto contenido en azúcar o grasas. Existen plásticos no aptos para usar en microondas, si tiene dudas sobre el material realice la prueba de idoneidad mencionada anteriormente.

Papel: Los platos, tazas, toallas y servilletas de papel son útiles para la cocción en microondas, pero sólo durante periodos de cocción reducidos. El papel de cocina es muy útil para absorber el exceso de humedad o grasa al cocinar cierto tipo de alimentos.

Materiales aptos para tapar alimentos:
Algunos alimentos requieren de una cocción dentro de fuentes o platos cubiertos. Puede utilizarse film de plástico del tipo autoadherente para cubrirlos. Debe tenerse especial cuidado al descubrir los alimentos cocidos ya que la acumulación de vapor en el interior del recipiente puede provocar quemaduras en manos y brazos si no se extreman las precauciones.

CÓMO COCINAR CON MICROONDAS

1. Antes del uso, verificar que los utensilios sean los apropiados para ser empleados en cocinas a microondas.

2. No utilizar utensilios de metal ni recipientes que tengan reborde metálico. No utilizar tenedores o cubiertos metálicos en la cocina.

3. No colocar botellas tapadas, comidas ni líquidos en recipientes herméticos o sellados en el interior de la cocina, ya que tienen riesgo de explotar.

4. No envolver la comida a calentar en papel de aluminio. La energía de microondas no puede penetrar el metal, por lo que no se cocinará el alimento. Pueden utilizarse trozos de papel de aluminio para cubrir una parte del alimento para evitar una cocción excesiva, pero debe evitarse que entre en contacto con las paredes de la cocina.

5. No se aconseja freír alimentos ya que no se puede controlar la temperatura del aceite, manteca o margarina.

6. No cocinar huevos en sus cáscaras, ya que acumulan presión en su interior y pueden reventar. Perforar la yema antes de su cocción. No recalentar huevos a menos que éstos sean revueltos, tampoco caliente huevos duros con o sin cáscara.

7. Perforar la piel de papas, batatas, tomates y otros alimentos similares antes de cocinarlos.

8. No utilizar cierres de alambre plastificado.

9. Al hacer pochoclo utilice solamente el que sea especial para cocción en microondas.

10. No se recomienda el uso de bolsas de plástico empleadas para conservación de alimentos a no ser que estas sean aptas para microondas.

11. Proceder con cuidado al retirar de la cocina cualquier plato o recipiente, ya que algunos materiales absorben más energía de microondas y pueden recalentarse. El calor transmitido por la comida calienta al recipiente, por lo que deberían utilizarse guantes de cocina.

12. No encender la unidad sin que ésta contenga alimentos en su interior, ya que se pueden producir desperfectos en la misma. Cuando la cocina no esté en uso, Ud. puede dejar un vaso con agua en su interior, puesto que absorberá la energía en caso de ponerla involuntariamente en funcionamiento.

13. Se pueden calentar o hervir líquidos en una cocina a microondas. Sin embargo se debe tener cuidado al retirar un líquido caliente de su interior. Al calentar líquidos, conviene verter en ellos una cucharada adicional de líquido frío al finalizar su cocción, con el fin de evitar el llamado “hervor retardado”.

    ATENCIÓN: **Debe dejarse el líquido en la cocina al menos 20 segundos después de finalizada su cocción, lo cual permitirá que su temperatura se equilibre. No tener en cuenta esta precaución puede dar lugar a que se produzca el hervor del líquido en el momento de su manipulación con el consiguiente riesgo de quemaduras provocadas por su desbordamiento.**

14. **Al calentar alimentos para bebés, y en especial las mamaderas de leche, deben observarse las siguientes precauciones:**

    a. Agitar por unos instantes antes de controlar la temperatura. No tener en cuenta esta precaución puede dar lugar a quemaduras debido al excesivo calor del alimento.

    b. Las botellas o mamaderas de cuello estrecho pueden romperse con violencia si se

calientan en exceso por lo que deben extremarse las precauciones al utilizar este tipo de recipientes.

c. Es importante desenroscar y quitar la tapa de la mamadera antes de introducirla en la cocina. En caso contrario, esta puede romperse si se calienta en exceso.

15. Quitar el envoltorio de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. En algunos casos, las instrucciones de cocción de ciertos alimentos recomiendan cubrir con plástico un alimento para su cocción, en cuyo caso debe cerciorarse de que se emplee un material apto para el uso en cocinas a microondas.

16. Es recomendable comprobar los ajustes de la cocina (de potencia y tiempo de cocción) antes de ponerla en funcionamiento. La cocción excesiva de ciertos alimentos puede provocar la ignición de estos, con los consiguientes daños.

17. Es recomendable que cada tanto observe la cocina cuando se calientan o cocinan alimentos en recipientes descartables de plástico, papel u otros materiales combustibles.

18. No utilizar termómetros convencionales (metálicos). Sacar siempre los alimentos de la cocina para comprobar la temperatura.

19. No secar papel mojado en la cocina a microondas.

NUNCA VERTER AGUA EN EL INTERIOR DE LA COCINA.

PRECAUCIONES PARA MODO GRILL (Sólo modelo MPG 5225)

1. Tenga cuidado al abrir la puerta de la cocina, del interior emanará aire caliente.

2. Mantenga libre de obstáculos las salidas de aire de la cocina.

3. Mantenga la cocina libre de grasas acumuladas.

4. **ATENCIÓN:** No permita que los niños toquen la cocina.

5. Los materiales inflamables pueden prenderse fuego por el calor emitido por el resistor y provocar graves quemaduras.

6. No deje que se acumulen grasas u otras sustancias inflamables en el interior de la cocina, o en sus proximidades.

7. No toque el resistor ni la superficie interior de la cocina, ya que estos pueden estar muy calientes, aún cuando revistan su color normal. Durante o inmediatamente despues de utilizar la cocina, no tocar ni dejar que su ropa entre en contacto con el interior de la cocina; debe dejar pasar tiempo suficiente para que ésta se enfríe antes de tocar cualquier parte.

8. Las superficies exteriores potencialmente calientes comprenden los orificios de ventilación y superficies cercanas a éstos, así como la hendidura de la parte inferior de la cocina y la puerta.

9. Recuerde: la superficie interior de la cocina puede estar muy caliente al abrir la puerta.

10. En ocasiones, la superficie sobre la cual se apoya la cocina se calienta por lo cual debe evitarse entrar en contacto con dichas superficies durante o inmediatamente despues de su utilización.

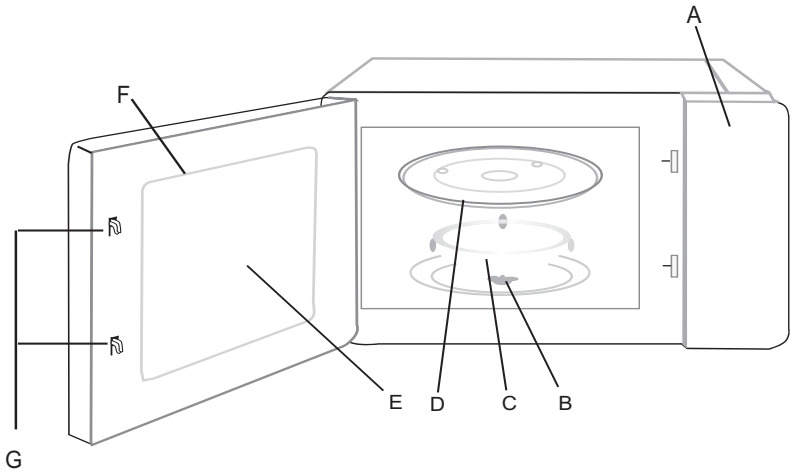
11. No toque ni permita que cualquier objeto cubra los orificios situados en la parte inferior de la unidad durante o inmediatamente después de su utilización.

12. No coloque ropa o trozos de papel sobre la parte posterior de la cocina, ya que estos pueden prenderse fuego a causa del aire caliente procedente del interior de la cocina.

13. Utilice guantes de cocina al manipular cualquier recipiente en relación con la cocina.

14. Tenga cuidado al tocar la puerta ya que puede estar a muy alta temperatura.

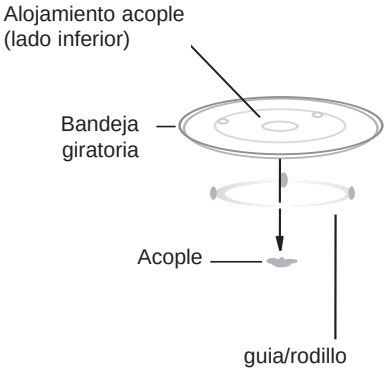
DESCRIPCIÓN DE PARTES



a) Panel de Control
b) Acople de bandeja
c) Guia/Rodillo
d) Bandeja giratoria
e) Ventana transparente
f) Puerta
g) Sistema de seguridad de la puerta

Rejilla espaciadora
(sólo modelo MPG 5225)

Instalación de la bandeja giratoria



a) Nunca coloque la bandeja giratoria al revés. Esta nunca debe tener el giro restringido.
b) La bandeja giratoria y el conjunto guía/rodillo deben utilizarse siempre durante la cocción.
c) Todo alimento y envases de los mismos se colocan siempre en la bandeja giratoria para cocinar.
d) Si el conjunto guia/rodillo o la bandeja giratoria se agrietan o rompen, contáctese con su servicio técnico autorizado más cercano.

PANEL DE CONTROLES

1.- VISOR:
Podrá visualizar todas las funciones programadas, tiempo restante de cocción, nivel de potencia, etc.

2.- MENUES AUTOMATICOS:
Podrá programar rápidamente la cocina dependiendo del tipo de comida a cocinar.

3.- GRILL/COMBINADO (Sólo modelo MPG 5225):
Le permite acceder al modo Grill o al modo Combinado (Grill + Microondas)

4.- PARAR/CANCELAR:
Para realizar una pausa en la cocción y/o cancelar la misma.

5.- DESCONGELADO RAPIDO:
Permite descongelar rápidamente los alimentos.

6.- COMENZAR/COCCION RAPIDA:
Permite comenzar la cocción o activar el modo cocción rápida.

7.- NIVEL DE POTENCIA:
Permite ajustar el nivel de potencia al que se cocinarán los alimentos.

8.- DESCONGELAR POR PESO:
Ingresando el peso del alimento a descongelar la cocina ajusta los parámetros ideales automáticamente.

9.- RELOJ:
Ajusta la hora y configura el timer.

GUIA DE OPERACIÓN

1. Puesta en hora del reloj

Cuando conecte su cocina a la red de 220VCA, el indicador digital mostrará “0:00” y el zumbador sonará una vez. El rango horario estará entre 0:00 y 23:59,

Ejemplo: para fijar “12:12”.

1) Presione la tecla “Reloj”, el primer dígito de la hora titilará y el indicador de reloj se iluminará.
2) Presione las teclas numéricas “1” , “2” , “1” y “2” en forma secuencial.
3) Presione “Reloj” para activar la puesta en hora del reloj.

Nota: Si durante el proceso de puesta en hora del reloj presiona la tecla “Parar/Cancelar” o si no se opera por más de 1 minuto, el indicador digital volverá a la posición inicial “0:00”.

2. Cocción en una etapa

Seleccione el nivel de potencia y tiempo de cocción según su necesidad. Hay 5 niveles de potencia disponibles para elegir (ver tabla). El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos. Mantenga presionada la tecla “Nivel Potencia” para elegir el nivel deseado.

Presionando “Nivel Potencia”	Nivel de potencia	Indicador Digital	Aplicación
Una vez	100%		Recalentar, hervir agua, cocinar vegetales y pollo
Dos veces	80%		Cocinar arroz, pescados y mariscos, galletas y carnes
Tres veces	50%		Calentar leche, tortas, guisos
Cuatro veces	30%		Descongelar
Cinco veces	10%		Mantener alimentos calientes, suavizar cremas heladas

Ejemplo: Si Ud. Desea usar la potencia al 50% y cocinar por 10 minutos, debe operar la cocina de acuerdo a los siguientes pasos:

1) Presione la tecla “Nivel Potencia” tres veces.
2) Presione las teclas numéricas “1” , “0” , “0” y “0” en forma secuencial.
3) Presione “Comenzar/Cocción rápida” para comenzar la cocción .

3. Encendido rápido/Encendido

Cuando la cocina no tiene ningún programa seleccionado, presione “Comenzar/Cocción rápida” para

comenzar la cocción con la potencia al máximo por 30 segundos. Presionando repetidamente dicha tecla, usted podrá extender el tiempo hasta 1 minuto 30 segundos en pasos de 30 segundos. Luego, cada vez que presiona la tecla, incrementará el tiempo de cocción en lapsos de 1 minuto por vez hasta los 12 minutos.

Ejemplo: Cocción rápida por 3 minutos:
1) Presione “Comenzar/Cocción rápida” una vez,
2) Comienza la cocción, el tiempo comienza la cuentra regresiva,
3) Presione nuevamente “Comenzar/Cocción rápida” por cuatro veces.

4. Descongelamiento por peso

Ejemplo: Descongelar 500 g de carne vacuna

1) Presione la tecla “Descongelar por peso”
2) Presione “5” “0” “0” en secuencia.
3) Presione “Comenzar/Cocción rápida” para comenzar el descongelamiento.

5. Descongelamiento rápido

Ejemplo: Descongelar 500 g de carne vacuna

4) Presione la tecla “Descongelado rápido”
5) Presione “5” “0” “0” en secuencia.
6) Presione “Comenzar/Cocción rápida” para comenzar el descongelamiento.

Nota : El tiempo necesario para descongelar en el modo “Descongelamiento rápido” es menor que en el modo “Descongelamiento por peso” para el mismo peso de alimentos.

6. Menú automático

Las teclas numéricas 1 a 9 están conectadas con 9 diferentes menús a saber.

Numero Menú	Visor	Menú	Numero Menú	Visor	Menú	Numero Menú	Visor	Menú
1		Calentar	4		Carne	7		Pizza
2		Vegetales	5		Pasta	8		Sopa
3		Pescado	6		Papa	9		Papilla

Procedimiento del Menú automático

Menu	Peso (g)	Presionar (veces)	Indicador
A-1 Calentar	150	1	1:50
	250	2	2:50
	350	3	3:50
	400	4	4:00
A-2 Vegetales	150	1	1:50
	350	2	3:50
	500	3	5:00
A-3 Pescado	150	1	1:50
	250	2	2:50
	350	3	3:50
	400	4	4:00
	450	5	4:50
A-4 Carne	150	1	1:50
	300	2	3:00
	450	3	4:50
	600	4	6:00
A-5 Pasta	50	1	:50
	100	2	1:00
	150	3	1:50
A-6 Papa	1 (aprox. 230±10g)	1	1:00
	2 (aprox. 460±10g)	2	2:00
	3 (aprox. 690±10g)	3	3:00
A-7 Pizza	1 (aprox. 80g)	1	1:00
	2 (aprox. 160g)	2	2:00
	3 (aprox. 250g)	3	3:00
A-8 Sopa	500	1	5:00
	750	2	7:50
	1000	3	10:00
A-9 Papilla	550	1	5:50
	1100	2	11:00

Ejemplo: Si Ud. quiere usar el modo de “Menú Automático” para cocinar 350 g. de vegetales.

1) Presione la tecla “Vegetales”;
2) Presione la tecla “Vegetales” nuevamente dos veces más,
Presione “Comenzar/Cocción rápida” para comenzar la cocción

7. Cocción en modo Grill (Sólo modelo MPG 5225)

1) Presione la tecla “Grill/Combinado” una vez, el indicador digital mostrará “G-1” .
2) Seleccione el tiempo de cocción
Ejemplo: Para seleccionar 12 minutos y 50 segundos, presionar las teclas “1”, “2”, “5” y “0”.
3) Presione “Comenzar/Cocción rápida” para comenzar la cocción.

Nota: Cuando transcurre la mitad del tiempo seleccionado en el modo Grill, la cocina se detiene y el zumbador sonará dos veces. Esto es normal.
Usted simplemente puede presionar la tecla "Comenzar/Cocción rápida" para continuar la cocción. Pero para obtener un grillado parejo de los alimentos, deberá rotar los mismos, luego cerrar la puerta, y entonces presionar nuevamente "Comenzar/Cocción rápida" para continuar la cocción. Si no hay ninguna operación durante 1 minuto, la cocina continuará su funcionamiento y el zumbador sonará una vez.

8. Cocción en modo combinado

1) Presione la tecla “Grill/Combinado” dos veces para el modo “C-1” y tres veces para el modo “C-2” (ver cuadro).

Seleccion	Visor	Potencia Microondas	Potencia Grill
Combi. 1		55%	45%
Combi. 2		36%	64%

2) Seleccione el tiempo de cocción
Ejemplo: Para seleccionar 12 minutos y 50 segundos, presionar las teclas “1”, “2”, “5” y “0”.
3) Presione “Comenzar/Cocción rápida” para comenzar la cocción.

9. Cocción por etapas

Pueden seleccionarse como máximo 2 etapas de cocción en éste modo. Si una de ellas es descongelamiento por peso, deberá seleccionarse la misma en primer término.
Nota: Las funciones automáticas no operan en el modo de cocción por etapas.

Ejemplo: Si Ud.quiere programar “20 minutos al 50% de potencia de microondas + 5 minutos al 80% de potencia de microondas” para cocinar.

1) Presione la tecla “Nivel Potencia” tres veces.
2) Presione las teclas numéricas “2” , “0” ,“0” y “0” en forma secuencial.
3) Presione nuevamente la tecla “Nivel Potencia” dos veces
4) Presione las teclas numéricas “5” , “0” y “0” en forma secuencial.
5) Presione “Comenzar/Cocción rápida” para comenzar la cocción o presione “Parar/Cancelar” para cancelar la programación. La unidad volverá al modo reloj.

10. Modo para encendido demorado

Ejemplo: Comenzar a cocinar a las 12:12
1) Ingrese el programa de cocción deseado.
2) Presione la tecla “Reloj”, el indicador digital mostrará el reloj y quedará titilando.
3) Presione “1” , “2” , “1” , “2”,
4) Presione “Comenzar/Cocción rápida” para confirmar los datos ingresados.El indicador digital volverá a mostrar el reloj.
5) La cocción comenzará cuando llegue la hora seleccionada.

Nota: (1) El rango horario debe estar entre 0:00 - 23:59
(2) Durante la programación, si presiona la tecla "Parar/Cancelar" o no se ingresan datos por un período de 1 minuto, la cocina volverá a su estado anterior.
(3) El reloj debe ser puesto en hora antes de comenzar la programación de encendido demorado. Si no selecciona previamente un programa de cocción y sólo selecciona el tiempo de encendido demorado, la cocina actuará como reloj alarma y el zumbador sonará 5 veces al llegar a la hora seleccionada.

11. Conocer el estado del modo seleccionado

(1) Mientras su cocina está funcionando, presione la tecla "Nivel Potencia", y en el indicador digital aparecerá por 3 segundos el nivel de potencia seleccionado. Transcurridos los 3 segundos, la cocina volverá a su estado inicial.
(2) A su vez, si presiona la tecla "Reloj", aparecerá la hora fijada para el encendido demorado, ésta titilará por 2 ó 3 segundos, luego volverá a aparecer el reloj.

12. Función traba para niños

Para trabar: En modo de espera, presione la tecla "Parar/Cancelar" durante 3 segundos, se escuchará un largo zumbido indicando que la función está activada y el indicador digital mostrará " ".
Para destrabar: Cuando la traba está activada, presione la tecla "Parar/Cancelar" durante 3 segundos, se escuchará un largo zumbido indicando que la función está desactivada.

13. Recordatorio de finalización de cocción

Luego que el ciclo de cocción finaliza, el zumbador sonará 5 veces.

14. Función de protección

Cuando la cocina ha estado funcionando por 30 minutos o más en el modo microondas continuamente al 100% de potencia, la misma cambia al 80%.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. PAREDES INTERIORES

a. Pasar un papel de cocina o un paño con agua jabonosa para eliminar manchas y salpicaduras, luego enjuagar y secar. No utilizar estropajos o paños abrasivos.

b. Para aflojar partículas de comida endurecidas, colocar un vaso con agua sobre la bandeja giratoria. Seleccionar potencia MÁXIMA y encender la unidad hasta que el agua hierva. El vapor del agua ayudará a aflojar cualquier partícula pegada.

c. Para eliminar olores fuertes, colocar una taza con agua mezclada con jugo de limón, sobre la bandeja giratoria luego seleccionar potencia MÁXIMA y poner la cocina en marcha durante 10 minutos.

2. PUERTAS Y SUPERFICIES DE UNIÓN DE LA MISMA

Se trata de elementos esenciales para la seguridad, y por ello, deben mantenerse limpios y en condiciones intactas. Asegurarse que se mantengan limpias la puerta y las superficies de unión de éstas, pasando después de cada uso un paño humedecido con agua tibia y jabón y a continuación un paño suave seco. Deben eliminarse las salpicaduras en la parte interior de la puerta después de cada uso. No deben utilizarse materiales abrasivos, tales como polvos de limpieza o estropajos de acero o plástico.

3. EXTERIOR

El exterior de la unidad es de metal pintado. Desconectar la cocina antes de proceder a su limpieza. Limpiar con un detergente suave, luego enjuagar y secar con un paño suave. No verter agua por las salidas de aire. No utilizar nunca bencina, aguarrás o disolventes químicos. El panel frontal y los bordes pueden limpiarse perfectamente con un paño húmedo.

4. ALMACENAMIENTO

Si debe guardar su cocina a microondas por cualquier motivo, procure escoger un lugar seco y libre de polvo. El polvo y la humedad pueden afectar las piezas móviles de la cocina.

5. CUIDADO Y SERVICIO

Bajo ningún concepto debe retirarse la tapa de la cocina.

En caso de apreciar una avería que requiera reparación, apagar la unidad, desconectarla de la red y llamar a un Servicio Técnico Autorizado.

Si el cable de alimentación estuviera dañado no intente repararlo usted mismo. Recurra siempre a un Servicio Técnico Autorizado.

Si la ficha de alimentación estuviera dañada no intente repararla usted mismo. Recurra siempre a un Servicio Técnico Autorizado.

6. BANDEJA GIRATORIA

La bandeja giratoria es apta para lavavajillas y es fácilmente extraíble para su limpieza. Limpiar con agua tibia y jabón, luego enjuagar y secar con un paño suave. Conviene limpiar periódicamente la zona de la cocina situada debajo de la bandeja giratoria. Por otro lado, al utilizar la cocina la bandeja se calienta hasta alcanzar temperaturas elevadas. Es por ello que no debe aplicarse nunca agua fría ni limpiar con un paño frío, ya que la bandeja puede romperse.

7. GUÍA/RODILLO

Limpiar con frecuencia la guía/rodillo y la parte interior de la cocina. Debe utilizarse siempre la guía/rodillo conjuntamente con la bandeja giratoria.

8. REJILLA ESPACIADORA

Limpiar con frecuencia al utilizar el grill, hacerlo con agua tibia y jabón, luego enjuagar y secar con un paño suave.

ASEGÚRESE DE QUE SIEMPRE ESTÉN LIMPIAS LAS SUPERFICIES DE UNIÓN DE LA PUERTA.

Si experimentase alguno de los siguientes problemas intente una de nuestras soluciones. Puede ahorrarse tiempo y una visita innecesaria del Servicio Técnico.

1. La cocina no funciona.
a. ¿Esta bien cerrada la puerta?

2. Los alimentos están poco o muy cocidos.
a. ¿Ha seleccionado el tiempo adecuado?
b. ¿Ha seleccionado el nivel de potencia adecuado?

3. Se aprecian chispas y descargas en el interior de la cocina.
a. ¿Ha utilizado recipientes con adornos metálicos?
b. ¿Se ha olvidado un tenedor u otros utensilios dentro de la cocina, o colocado papel de aluminio junto a las paredes interiores?

4. Se aprecia condensación en la parte interior de la puerta o en las paredes de la cocina.
Esto es normal, especialmente si se cocinan alimentos con alto contenido en agua o líquidos.

5. Corriente de aire entre la puerta y el cuerpo de la cocina.
Esto es normal, ya que la puerta no es hermética, pero impide la fuga de microondas.

6. Salida de vapor a través de la puerta o de la toma ventilación.
Esto es normal.

Especificaciones:

	MPG 5225	**MPD 5121**
Tensión de alimentación:	220 V ~ 50 Hz	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía:		
Microondas:	1450 Watts	1300 Watts
Grill:	1000 Watts	
Potencia de microondas:	900 W (IEC-705)	800 W (IEC-705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz	2450 MHz
Dimensiones exteriores:		
ancho:	511 mm	485 mm
alto:	283 mm	287 mm
prof.:	440 mm	420 mm
Capacidad:	25 litros	21 litros
Peso:	14,6 Kg	13,2 Kg

RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Roque Pérez 3656 (C1430FBX) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

Provincia	Ciudad	Teléfono	Razon Social	Direccion
Cap. Fed.	Cap. Fed.	4832-6075	CIRVE	J.L. Borges (ex Serrano) 2290
	Cap. Fed.	4784-6459	Microondas Belgrano	T. Garcia 2689
	Cap. Fed.	4701-2828	C.E.S.	Av. Cabildo 4650
	Cap. Fed.	4522-7565	C.E.S.	Juramento 4838
	Cap. Fed.	4958-2537	Carlos Sardella	Castro Barros 598
	Cap. Fed.	4924-6688	ED Electrónica	Av.Chiclana 3905
	Cap. Fed.	4502-6201	Electrónica PSI	Av. F Beiró 4215
	Cap. Fed.	4813-9414	Electrotel " Suc. Uruguay "	Uruguay 953
	Cap. Fed.	4788-2071	Electrotel " Suc. Belgrano "	Virrey del Pino 2527
	Cap. Fed.	4644-2997	Serv. Tec Hi San	Av.Rivadavia 10571
	Cap. Fed.	4776-3639	Tel - Ser	Paraguay 4665
	Cap. Fed.	4638-3854	Tecnicolor	Av. F.F. de la Cruz 6483
Gran Bs. As.	Berazategui	4256-9359	Electrónica Francia	calle 149 N° 1440
	Caseros	4759-2764	Logi-K	Avenida Mitre 4782
	Escobar	0810-444-2492	JMB Servicio Tecnico SRL	Servicio a domicilio
	Ezeiza	4925-5544	Setinel	Paso de la Patria 601
	Florencio Varela	4255-5854	Casa Torres SA	Av San Martín 824
	Lomas de Zamora	4245-8287	TV color Lomas	Boedo 639
	Lomas de Zamora	4292-3962	Serinel	H.Irigoyen 8201
	Laferrere	4457-8786	Auditel	O. Andrade 6117
	Lanús	4262-1088	Serinel	Viamonte 1535
	Lanús	4225-7359	TV color Lanús	9 de Julio 1981
	Luján	02323-422769	Electrónica Curti	P. Alberti 821
	Martinez	4717-5313	JMB Servicio Tecnico SRL	Av. Fleming 2221
	Merlo	0220-4837177	Argentronica	Monteverde 2175
	Merlo	0220-4821073	Servotronic Merlo	Juncal 486
	Moreno	0237-4639500	Argentronica	Bartolome Mitre 2779 Local 2
	Morón	4483-3664	Electrotel	Alte. Brown 746
	Morón	4628-1587	Argentronica	Crisologo Larralde 1053
	Morón	0810-888-2743	Argentronica	J. M. de Rosas 658 Loc. 1002 (P. Oeste Shopping)
	Monte Grande	4296-1152	L.E.S. electrónica	Independencia 254
	Pacheco	0810-4442492	JMB Servicio Tecnico SRL	Servicio a domicilio
	Pilar	02322-430443	GB electronica	Rivadavia 998
	Quilmes	4250-8148	Elec.Ser.&Des.	.Av.12 de Oct.2901
	Rafael Castillo	4697-9009	Setinel	Av. Carlos Casares 547
	Ramos Mejia	4656-1789	CIRVE	Avenida de Mayo 399
	S.Fernando/S Martin	4744-0239	M.P.	Gral Pinto 1252
	San Fernando	4717-5313	JMB Servicio Tecnico SRL	Av.Pte Peron 435
	San Francisco Solano	4212-0959	Centro Técnico SV	Calle 897 Nº 4238
	San Isidro	4747-2285	Yoke service	Martin y Omar 22
	San Justo	4651-4230	Auditel	Dr. A. Illia 2323
	San Miguel	4664-4131	Servotronic San Miguel	Belgrano 999
	Sarandi	4204-3126	Ciders TV	Av. Mitre 2919
	Temperley	4245-4761	Electrónica Mirage	Av. Pasco 850
	Villa Ballester	4768-5249	Servotronic Villa Ballester	J. Hernandez 3101
	Villa Martelli	4709-4066	Garbo Gas	Laprida 4113
	Wilde	4227-3666	Electronica Ned	Av. Mitre 6578
Bs. As.	9 de Julio	02317-424051	Marcelo Milocco	E.Rios y Fournier
	Arrecifes	02478-454884	Servi Hogar Oscar	Av. Dardo Rocha 646
	Bahía Blanca	0291-4535329	Elec. Neutron	Soler 535
	Bahía Blanca	0291-4523437	Electrónica D´Amato	Donado 540
	Bahía Blanca	0291-4526509	Repuestolandia	Roca 505
	Balcarce	02266-421401	Nor TV	calle 9 Nº 332
	Bragado	02342-424147	Electronica MY	San Martín 2141
	Campana	03489-440446	Emisor electrónica	Belgrano 160
	Campana	03489-427244	Promoven S.H.	Av. Balbin 817
	Cnel Pringles	02922-42245	Serv. Pringles	San Martin 780
	Chacabuco	02352-426918	Casa Dibello	Av. Garay 211
	Chascomus	02241-425974	Ciuci Gustavo Jose	Machado 60
	Chivilcoy	02346-424129	Fa - Ma	Cnel Suarez 109
	Dolores	02245-443122	Casa Yanibello	Buenos Aires 1342
	Junin	02362-432926	Sercon	Av. Rivadavia 437
	La Plata	0221-4516021	Datos e hijo	calle 68 - 1532
	Lobos	02227-421748	J.C. Castelao	Suipacha 344
	Mar de Ajó	02257-421750	Tauro Electrónica	Catamarca 14
	Mar del Plata	0223-4738855	FM service	Belgrano 4477
	Mar del Plata	0223-4721639	Central Service	Olazabal 2249
	Mariano Acosta	0220-4992492	Electrónica Eder TV	Superí 605
	Mercedes	02324-423014	Mercedes Televisión	calle 16 N° 1100
	Necochea	02262-426134	Electrónica Camejo	calle 63 N* 1745
	Necochea	02262-427141	Frechero Service	calle 52 nº 3825
	Olavarria	02284-428807	SC TV	Hornos 3056
	Olavarría	0228-415652103	Electrodomésticos JL	Necochea 2012
	Pehuajó	02396-473849	Tecnovision	Godoy 545
	Pehuajó	02396-474502	Casa Laporta y Villamor	Av. Mitre 864
	Pinamar	02254-485868	La Casa de la Heladera	Del Melgacho 1734
	Punta Alta	02932-430128	Elec Integrada	Alberdi 428
	San A Areco	02326-455902	Laboratorio Avenida	Belgrano 343
	San Nicolás	03461-428955	Servi Hogar Oscar	Av.Luis Viale 362
	San Pedro	03329-425523	Electrónica Menisale	Mitre 1699
	T. Lauquén	02392-422434	Marcelo Martino	Mitre 113
	Tandil	02293-445286	Frijon Jose Luis	9 de Julio 150
	Tandil	02293-420529	Yarali Televisión	Alem 846
	Tandil	02293-446512	La Casa del Lavarropas	25 de Mayo 600
	Tres Arroyos	02983-427369	Elect. Los Mellizos	Av. Belgrano 562
	Zárate	03487-427353	Electrónica Spinozzi	Ituzaingo 1030

Provincia	Ciudad	Teléfono	Razon Social	Direccion
Cordoba	Alta Gracia	03547-15591611	S.E.E.S.	Prudencio Bustos 26
	Arroyito	03576-421289	Miguel Pisani	9 de Julio 368
	Córdoba	0351-4234345	Servicor	25 de Mayo 790
	Córdoba	0351-4658131	Servicor	Av. Fuerza Aerea Arg. 1979 B* Parque Capital
	Córdoba	0351-4737478	Audiocentro	M. Garcia 944
	Córdoba	0351-4222513	Electrónica Monti	Viamonte 1484
	Las Varillas	03533-420195	Centec	Tucuman 129
	B. Ville / M.Juarez	03472-427914	Néstor Acosta	Maipu 850 Marcos Juarez
	Rio Ceballos	03543-450897	Audiocentro	Remedios de Escalada 236
	Rio Cuarto	0358-4620419	Giovannini Multiservice	San Martin 772
	Rio Tercero	03571-423330	Service Omega	Homero Manzi149
	San Francisco	03564-435499	Electrónica Nivoli Service	Gral Paz 123
	Villa Allende	03543-431236	Audiocentro	Elpidio Gonzalez 101
	Villa Carlos Paz	03541-434939	Servicor	Alvear 381
	Villa María	0353-4521366	Electrónica Grasso	Av. Alvear 541
	Villa María	0353-452-3466	Video Centro Técnico	San Juan 1799
Corrientes	Corrientes	03783-430719	Nordeste Electrónica	Mendoza 1215
	Goya	03777-432402	Electrónica San Jose	España 325
	Paso de los Libres	03772-421016	Teleservice Libres	Colon 915
Catamarca	Catamarca	03833-427235	Omicron SRL	San Martin 225
Chaco	Resistencia	03722-420504	I.T.E.T.	Vedia 412
	Resistencia	03722-426030	Jorge O. Freschi	Avenida Avalos 320
	Roque S. Peña	03732-423888	Electrónica Norte	Av. 2Nº439 e 9 y 11
	Roque S. Peña	03732-424569	Carlos Mikoff	Juan Jose Castelli N* 1269
Chubut	Cro Rivadavia	0297-4442990	Video Service	Ameghino 1641
	Esquel	02945-451457	Laboratorio electrónico	Mitre 738
	Pto Madryn	02965-458439	Center Electrónica	Sarmiento 588
	Trelew	02965-427935	Wimer	Ameghino 749
Entre Rios	C del Uruguay	03442-429002	Electrans Reparaciones	Galarza 1182
	Concordia	0345-4219387	Service Almada	Colon 1099
	Concordia	0345-4216975	HR Héctor Rodriguez	Laprida 1121
	Crespo	0343-4951863	Elec. Welizko	Rivadavia 922
	Chajari	03456-424137	Red Electrónica	9 de Julio 2774
	Gualeguay	03444-422357	Service Integral	San Antonio (s) 515
	Gualeguaychu	03446-428380	Electrónica San Juan	Santiago Diaz 22
	Parana	0343-4219784	Ion Electronica	Gualeguaychu 410
	San José	03447-470260	Service TV color	Cettour 1992
	Victoria	03436-421783	Electrónica Quinti	Basualdo y 3 de Febrero
Formosa	Formosa	03717-430114	Digitronic's	Fotheringham 2170
Jujuy	Jujuy	0388-4256847	Electrónica Sandoval	Av Parroco Marshke 528
	Lib. S. Martín	03886-425284	Service Fede	M. Moreno esq. Av Roca
	San Pedro	03884-420969	Electrónica Coronel	Mitre 451
La Pampa	Gral Pico	02302-423191	Juan Reucci	calle 12 N* 725
	Gral Pico	02302-425047	Electrónica MD	Calle 20 Nº 370
	Santa Rosa	02954-434225	Megavision	Roque Sáenz Peña 722
La Rioja	La Rioja	03822-428925	Telecolor	Dardo de la Vega 423
Mendoza	Godoy Cruz	0261-4248051	Electrom. Breccia	Maipú 218
	Gral Alvear	02625-422295	Electrónica Fischer	Patricias Mendocinas 144
	Mendoza	0261-4299974	Delta Electrónica	Entre Rios 345
	San Rafael	02627-425620	Diger	Av. Mitre 575
Misiones	El Dorado	03751-424014	Tele-Son	Polonia 24
	Jardin América	03743-460195	Electro Service	Av.Libertador 593
	Posadas	03752-437189	Selfi	Av Roque Pérez 1798
	Posadas	03752-425921	Electrónica CEJO S.H.	Av Mitre 1866
	Pto Rico	03743-421318	Casa Rodriguez	Alte Browm 75
Neuquen	Neuquén	0299-4420445	Casa Diten	Bouquet Roldan 197
	Neuquen	0299-4431489	Gatti electrónica	Julio A Roca 1124
	S. M. de los Andes	02972-425155	Zener Electronica	Elordi 614
	S. M. de los Andes	02972-428034	Polo Sur Reparaciones	Weber 520
Rio Negro	Bariloche	02944-428756	Electrónica Limay	Diagonal Capraro 1050
	Gral Roca	02941-427200	Division Electronica	Av. Roca 1771
	Viedma	02920-423420	Radio Andros	25 de Mayo 575
Salta	Oran	03878-421433	Service Master	Eduardo Arias 175
	Salta	0387-4312702	Aguilar Armando	Ituzaingo 564
	Salta	0387-4212188	Mediterranea Tv	Rivadavia 1315
	Salta	0387-4312150	Mendoza Refrigeración	Urquiza 16 e/Lavalle y Sta. Fe
	Tartagal	03875-422909	Electrónica Alberdi	Alberdi 778
San Juan	San Juan	0264-4214329	Tele Auto	Mitre 641 oeste
San Luis	San Luis	02652-420842	Electrónica Laser	Lavalle 1498
	V. Mercedes	02657-422980	Electrovision	Pringles 379
Santa Cruz	Caleta Olivia	0297-4851159	Elect.Ordans	Rivadavia 437
	Rio Gallegos	02966-420456	Cosmos Video	M.Moreno 36
Santa Fe	Cap. Bermudez	0341-4916332	Lab. de Video	San Lorenzo 2971
	Casilda	03464-423026	Germán Vidaña electrónica	San Martín 2420
	Firmat	03465-423562	Agustin Ardiaca	Castelli 1679
	Rafaela	03492-422292	TV Francesconi	Bv. Roca 475
	Reconquista	03482-421523	Everest	Habegger 1516
	Rosario	0341-4217700	Electrotel	Maipu 828
	Rosario	0341-4645466	Service Italia	Corrientes 3490
	Santa Fé	0342-4557889	Digital Sound	Dr Zavalla 2664
	Santa Fé	0342-4533563	Litoral Service	9 de Julio 2785
	VenadoTuerto	03462-423621	Repuestogar	San Martín 1060
	Venado Tuerto	03462-463548	Electrónica Degiovanini	H.Irigoyen 1289
S. del Estero	S. del Estero	0385-4213872	Ing Raúl Barchini	Rivadavia 833
	S. del Estero	0385-4219989	Electrovision	Alvarado 99
T. del Fuego	Ushuaia	02901-435456	Los Especialistas	Antartida Argentina 71
Tucuman	Concepción	03865-421202	Teletronic	Belgrano 268
	Tucumán	0381-4229078	Edu Mag SRL	M. Avellaneda 129
	Tucumán	0381-4363816	Electro NOA	Chiclana 1338

Este listado de Servicios Técnicos Autorizados podrá ser modificado sin previo aviso. Ud. podrá encontrar la última actualización en www.atma.com.ar

CERTIFICADO DE GARANTIA

MODELO:	CORRESPONDIENTE A LA UNIDAD
SERIE Nº:	

NEWSAN S.A. garantiza al comprador original que presente el Certificado de Garantía debidamente firmado y sellado por la Casa Vendedora junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. NEWSAN S.A. garantiza sus productos por los siguientes períodos, contados a partir de la fecha de la factura de compra:
   TELEVISORES, VIDEOCASETERAS, VIDEOREPRODUCTORAS, MINI-SYSTEMS, MIDI-SYSTEMS, CENTROS MUSICALES, REPRODUCTOR DE CD, CAMBIADORES DE CD, CARRYCOMPO CON CD, RADIOGRABADORES CON CD, CAMCORDERS, LCD PROYECTOR, HELADERAS, LAVARROPAS, LAVAVAJILLAS, AIRE ACONDICIONADO, MICROONDAS, COMPUTADORAS, FAX, TELEFONOS INALAMBRICOS: ……. 12 MESES.
   CARRYCOMPO SIN CD, RADIOGRABADORES SIN CD, PERSONAL STEREO, PRESS RECORDERS, RADIOS, RADIORELOJ, AFEITADORAS, ASPIRADORAS, LAMPARAS DEL LCD PROYECTOR..... 6 MESES.

   Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal doméstico de la misma y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de NEWSAN S.A. su buen funcionamiento. NEWSAN S.A. no esta obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa.
2. Durante la vigencia de la garantía los gastos de traslado, etc. se regirán por la ley 24.240 y la Resolución SCI N° 495/88.
3. NEWSAN S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad que a su criterio aparezcan como defectuosos.
4. NEWSAN S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de entrada en sus talleres. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes.
5. Las condiciones de instalación y operación correctas de esta unidad se encuentran detalladas en el Manual de Uso adjunto.
6. Las únicas personas autorizadas para contraer en nombre de NEWSAN S.A. obligaciones aquí consignadas son los Servicio Técnico Autorizado que se detallan en nómina adjunta.
7. La presente garantía no ampara defectos originados por:

a. deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, exceso o caídas de tensión, etc.
b. conexión de esta unidad a redes que no sean de 220 VCA.
c. inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
d. instalAción y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
e. daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.

8. Quedan excluidos de la presente garantía: accesorios tales como (plato giratorio, rejillas interiores, antenas telescópicas, cápsulas y púas, cables de interconexión, etc.), cabeza de grabación y/o de reproducción, como así también las fallas producidas por empastamiento por suciedad de dichas cabezas y de los mecanismos. Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas. Mano de obra o materiales que sean necesarios para la instalación de esta unidad.
   Uso o Instalación de Software (Programas) utilizados en nuestros productos informáticos.
9. En el caso que para reparar esta unidad fuera necesario la colocación de andamios, silletas o algún otro elemento, los gastos correrán por cuenta y cargo del usuario.
10. La presente garantía dejará de tener validez cuando:

a. personas no autorizadas por NEWSAN S.A. hayan revisado o reparado esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.
b. se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las identificaciones que esta posee.
c. cuando presente enmiendas o falsedad de alguno de sus datos.

11. NEWSAN S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros.
12. Los accesorios legítimos que a criterio de NEWSAN S.A., no necesiten de mano de obra especializada para su colocación o reemplazo, deben ser adquiridos en los Servicios Técnicos Autorizados de acuerdo con listas de precios oficiales y disponibilidad de stock.

CUPON GARANTIA — N°

PARA SER PRESENTADO AL SERVICIO TECNICO AUTORIZADO UNICAMENTE EN EL CASO DE QUE EL PRODUCTO REQUIERA REPARACION DENTRO DEL PLAZO DE LA GARANTIA.

MODELO: SERIE Nº:

DATOS DE LA CASA VENDEDORA: ..... **DOMICILIO:** .....

LOCALIDAD: ..... **FECHA DE COMPRA:** ..... **N° DE FACTURA**: .....

DATOS DEL CLIENTE: ..... **DOMICILIO:** ..... **TEL.**: .....

ACCESORIOS: ..... **OBSERVACIONES:** .....

S.T.A.: ..... **FECHA**: .....

DEFECTO: .....

REPARACION REALIZADA: .....

REPUESTOS CONSUMIDOS: ..... **Pc N°:** .....

FECHA DE ENTREGA AL USUARIO: ..... / ..... / ..... **CONFORME DEL USUARIO:** ..... **Aclaración:** .....

IMPORTANTE: Agregue sus datos en el Certificado adjunto y en el talón para el Servicio Técnico, antes de remitir este último al Servicio técnico más cercano a su domicilio.

IMPORTANTE

Para consultas, venta de repuestos y accesorios, recurra al Centro de Servicios ubicado en Roque Pérez 3656 (1430) Capital Federal, (011) 4545-5005.
Para el Gran Buenos Aires o en otras zonas del país, recurra a los respectivos Servicios Técnicos oficiales.

Fabricado y Distribuido por Noblex
Argentina
garantizado por
NEW SAN

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.